



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN MUSAKKASI

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. kuzu kıyması
4 orta boy patlıcan
4 patates
1 büyük baş kıyılmış soğan
2 diş dövülmüş sarımsak
1/2 demet taze kişniş
2 çorba kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
tuz
sos için;
2 çorba kaşığı un
1/2 litre süt
35 gr. tereyağı
1/2 tatlı kaşığı toz kişniş
1 yumurtanın sarısı
Karabiber
tuz

Patlıcanları, kabuklarını soymadan yuvarlak yuvarlak hemen hemen 1 cm. kalınlığında kesin. Tuzlu suya atın, 5 dakika kadar bekletip, sularını sıkarak çıkarın. Temiz bir mutfak beziyle kurulayın. Tavaya bol zeytinyağını koyun. Yağ çok iyi kızınca içine patlıcanları tavanın dibini kaplayacak kadar atın. Patlıcanlar üst üste gelsin. Çevirerek iki taraflarını kızartın. Emici bir kağıdın veya kağıt peçetenin üzerine çıkararak fazla yağlarını alın. Tüm patlıcanlar kızarıncaya kadar işlemi tekrarlayın. Eğer kızartma sırasında yağ azalırsa, patlıcanları atmadan biraz yağ ilave edin ve kızınca, kızartma işleminize devam edin.

Patlıcanların hepsi kızarıncaya tavaya soğan ve sarımsakları atın. Biraz kavurup üzerine kıymayı ekleyin ve birlikte kavurun. Kıymanız biraz kavrulunca üzerine kıydığınız kişnişi, maydanozu ve arzuunuza göre karabiberi, tuzu ve domates salçasını ekleyin. Hepsinin üzerine bir parça su ilave ederek karışımın biraz akıcı olmasını sağlayın. 5 dakika kadar pişirip ateşten alın. Derin ve büyük bir fırın kabının dibine kızarmış patlıcanları bir sıra olarak dizin ve üzerine soğan ve kıyma karışımından bir parça yayın. Patlıcanlar bitinceye kadar bir sıra patlıcan bir sıra kıyma olarak kat kat, en son üstte kıyma olacak şekilde bitirin Patatesleri soyun, 1 cm. kalınlığında yuvarlaklar olarak kesin. Kıymanın üzerine bir sıra olarak, kıymayı kapatacak şekilde dizin.

Sosu hazırlamak için, tencerede tereyağını eritin, üzerine unu atın, biraz kavurup ateşten çekin. Yavaş yavaş karıştırarak sütü ilave edin. Tüm süt karışınca ateşe tekrar koyarak hafif ateşte karıştırarak pişirin.

Tuzunu, karabiberini ve toz kişnişi ekleyin. Biraz pişirip indirin.

Yumurtanın sarısını küçük bir kaseye koyun. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar sos koyarak karıştırın, daha sonra bu karışımı sosa ekleyin. Sosu iyice karıştırıp patateslerin üzerine dökün. 190 derecede kızdırdığınız fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Üstü altın rengi gibi kızarıncaya fırından çıkarın. Biraz soğuyunca pişirdiğiniz kaptan servis yapın.

Not: Musakka tek başına yenilecek bir yemektir. Onun için yanında bol yeşil salata ile servis yapmanız yeterlidir.